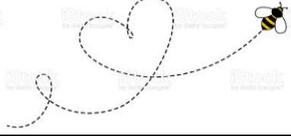


Plan 5	Montag	Dienstag	Mittwoch 05.02.25	Donnerstag 06.02.25	Freitag,
Menü 1			Ratatouille Gnoccis (c) 150g, 180g	knusprige Fischstäbchen vom Seelachs (a;a1;d) Kartoffelsalat mit Gurke, Ei und Apfel (c;g; j;8) 4 Stück 150g 	Frischer Salat mit Ei
Menü 2			bunter Nudelauf mit Tomate, Mais, Brokkoli in Käsesoße (g;c;a;a1) 250ml ,1 Stück 	Gemüsefrikadelle aus Möhre, Erbsen; Mais (a;a1 c; g) an Kräutersoße (g) und Kartoffelpüree (g) 120g 100ml 150g	Frischer Salat mit Brokkoli Essig/Öl oder Joghurdressing
Nudelpoint (a/Weizen, c) tägl. 2 wechselnde Nudelsoßen			Käsesoße (g) Rindergulasch mit Paprika 100ml; 120ml	Käsesoße (g) Pesto Rosso (g, h; h1) 100ml,40 ml	Wir wünschen euch ein schönes Wochenende!
Salat und Dessert jeweils zu jedem Auswahlmenü zugehörig 		 80g, 40g, 20 g	Karamellpudding (g) Gurken-,Möhrenknabberstücke mit Humus (g)  80g, 60g, 20 ml	Kirschgrütze Eisbergsalat mit Zitronendressing (g)  80g, 30g, 20ml	Euer Mensateam 
Diese mit Zahlen gekennzeichneten Zusatzstoffe sind in den Speisen enthalten	1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwächt 6 gewachst 7 mit Phosphat 8 mit Süßungsmittel/n	9 enthält eine Phenylalaninquelle 10 kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken 11 koffeinhaltig	Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.		
Diese mit Buchstaben gekennzeichneten Allergene können in den Speisen enthalten sein	a Gluten.-erzeugnisse b Krebstiere.-erzeugnisse c Eier.-erzeugnisse d Fisch.-erzeugnisse e Erdnüsse.-erzeugnisse f Sojabohnen .-erzeugnisse g Milch.-erzeugnisse (Laktose)	h Schalenfrüchte.-erzeug. i Sellerie.-erzeugnisse j Senf.- erzeugnisse k Sesamsamen.-erzeug. l Schwefeldioxid und Sulfite m Lupinen.-erzeugnisse n Weichtiere (Mollusken) -erzeug.	   <p>Ein Teil der Unternehmensgruppe EVANGELISCHE STIFTUNG NEUERKERODE</p> <p>Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf den Informationen, die wir von den Herstellern und unseren Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind. Ebenso bringt es der Betrieb einer Großküche mit sich, dass alle 14 deklarationspflichtigen Allergene eingesetzt werden. Trotz sorgfältiger Herstellungspraxis kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den Speisen Spuren von Gluten, Krebstieren, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen und Weichtieren enthalten sind</p>		